Bratkartoffeln

Zutaten:

- Kartoffeln
- gewürfelten Schinken
- eine Zwiebel
- Butterschmalz
- Salz und Paprikapulver

Zubereitung:

Zuerst kocht man die Kartoffeln 20 Minuten. Währenddessen kann man schon die Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Wenn die Kartoffeln fertig sind, werden sie gepellt. Dann müssen sie abkühlen. Danach schneiden man die Kartoffeln in dünner Scheiben. Jetzt sind alle Zutaten bereit!

Nun schmilzt man das Butterschmalz einer Pfanne und fügt Kartoffeln, Schinken und Zwiebel hinzu. Braten bis die Kartoffeln gold-braun sind! Nicht vergessen, mit Paprika und Salz zu würzen!

Bratkartoffeln sind einfach zu machen. Man kann sie als Beilage zu deftigen Fleischgerichten essen, aber auch als eigenständige Mahlzeit, zum Beispiel mir Rührei. Meine Mutter verwendet für Bratkartoffeln meistens Kartoffeln vom Vortag, weil diese sich leichter braten lassen.

Guten Appetit!

Johanna Nölke

Pommes de terre sautées

Ingrédients

- de pommes de terre
- du jambon en cube
- 1 oignon
- du beurre
- du sel et du paprika

Préparation :

D'abord faire cuire les pommes de terre pendant 20 minutes. Pendant ce temps on peut déjà découper l'oignon. Si les pommes de terre sont prêtes, les peler. Puis laisser refroidir.
Ensuite, émincer les pommes des terre. Maintenant tous les ingrédients sont réunis!

Faire fondre le beurre dans une poêle. Puis ajouter les pommes de terre, l'oignon et le jambon.
Poêler jusqu'à ce que les pommes de terre soient croustillantes et dorées.
N'oubliez pas d'épicer avec le sel et le paprika.

Bon appétit !

Johanna Nölke

Le chapon rôti au four

Ingrédients :
- 1 chapon de 3 kg
- 1kg de pommes de terre
- 2 ou 3 gros oignons blancs
- 4 gousses d'ail
- 2 ou 3 tomates
- 3 brins de thym
- 2 feuilles de laurier séchées
- 1 dl d'huile d'olive
-sel et poivre

Temps de préparation : environ 20 minutes
Temps de cuisson : 1 heure45 / **Thermostat :** Thermostat 6 (180°)

Eplucher, laver et sécher les pommes de terre, puis les couper en très fines rondelles.
Eplucher et émincer les oignons. Couper les tomates en morceaux.
Mélanger tous les légumes dans un grand plat pouvant aller au four. Ajouter en l'état les gousses d'ail. Saler, poivrer, ajouter les aromates. Arroser d'huile d'olive.
Couvrir d'une feuille d'aluminium et mettre au four 15 min.
Ajouter ensuite le chapon salé et poivré, recouvrir de la feuille d'aluminium et laisser cuire 1 heure et demi environ en l'arrosant régulièrement.

Cette recette de cuisine est une recette typique de Noël que ma grand-mère cuisine à chaque Noël et c'est très bon surtout après avoir mangé son foie gras maison...;) !

Bon appétit ! **Evangela Fischer**

Weihnachtstruthahn

Zutaten:
- 1kg Kartoffeln
- 2 oder 3 grosse Zwiebel
- 1 Truthahn von 3kg
- 4 Knochblauchzehen
- 2 oder 3 Tomaten
- 3 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter (getrocknet)
- 1 dl Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 min
Kochzeit: 2h30 min /**Temperatur:** 180 Grad

Die Kartoffeln pellen, waschen und trocknen, dann in extrafeine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälenund klein schneiden. Die Tomaten in Stûcke schneiden.

Das Gemüse in einem groβen Topf verühren. Die Knoblauchzehen hinzufügen. Salzen, pfeffern und die Gewürze hinzigeben. Das Olivenöl darüber gieβen.

Mit Alufolie zudecken und im Ofen 15 min. backen.

Dann den gezalzenen und gepfefferten Truthahn dazugeben, wieder mit Alufolie abdecken und eine 1 ½ Stunden backen. Regelmäβig unrühren.

Guten Appetit! **Evangela Fischer**

Folienkartoffeln

(für 4 Personen)

Zutaten:
8 mittelgroße Kartoffeln
1 rote Zwiebel
200g Saure Sahne
400g Frischkäse
2 El Milch
200g geräuchertes Lachsfilet
1 Tl Zitronensaft /4 El Olivenöl
1 El Meerrettich /4 Tl grobes Meersalz
1 Bund Dill/Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitungszeit: ca. 25-30 Minuten
Backzeit: ca. 60-90 Minuten

Zubereitung:

Kartoffeln vorsichtig abbürsten, mit 2 El Olivenöl bepinseln, mit Meersalz bestreuen. Kartoffeln in Alufolie einwickeln, im 200 Grad heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 60-90 Minuten garen.
Zwiebel abziehen, fein hacken. Dill ebenfalls fein hacken. Lachsfilet in schmale Streifen schneiden
Frischkäse, saure Sahne, Milch, Zitronensaft und restliches Olivenöl glatt rühren, mit Meerrettich, Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken.
Zwiebel, Dill und Lachs unter die Frischkäsecreme rühren.
Gegarte Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen. Kartoffeln in der Mitte leicht aufdrücken, zusammen mit Lachs-Dillcreme servieren.

Guten Appetit!

Simon Riester

Folienkartoffeln

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 8 pommes de terre
- 1 oignon rouge
- 200g crème fraîche
- 400g fromage frais
- 2 cuillérée à soupe de lait
- 200g filet de saumon fumé
- 1 CC de jus de citron / 4 CS d'huile d'Olive
- 1 CS de raifort / 4 CC de gros sel marin
- 1 botte d'aneth /sel, poivre, sucre

Temps de préparation : environ 15 minutes
Temps de cuisson : 60-90 minutes

Préparation
Brosser soigneusement les pommes de terre, les badigeonner avec 2 cuillérée à soupe d'huile d'olive, saupoudrer de sel marin. Envelopper les pommes de terre avec du papier d'alu, enfourner à 200°C pendant 60-90 min environ.
Hacher finement l'oignon, puis l'aneth, aussi. Couper le filet de saumon en tranches.
Mélanger le fromage frais avec la crème fraîche, le lait, le jus de citron et les autres 2 cuillérée à soupe d'huile d'olive, assaisonner avec du raifort, du sel, du poivre et du sucre.
Mélanger l'oignon, le raifort et le saumon au fromage frais.
Sortir les pommes de terre du four quand elles sont bien cuites, enlever le papier d'Alu. Ouvrir les pommes de terre, servir les avec la crème saumon-aneth.

Bon appétit ! **Simon Riester**

Hühnerbrustfilets

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 Hühnerbrustfiletsca.700 g
- 500 ml Sahne
- Tomatenmark
- bunter Pfeffer, Salz
- 200 g Überbackkäse
- 250 g – 300 g Penne-Nudeln

Zubereitung:

Zunächst wird das Fleisch gesäubert und danach in Olivenöl in der Pfanne von beiden Seiten braun angebraten.
Danach werden die angebratenen Fleischstücke in Portionsstücken (entweder 4 oder 8) in eine Auflaufform gelegt.

Nun wird der Backofen auf ca. 180 – 200 °C vorgeheizt.

Als nächstes wird die Sauce bereitet: In einen halben Liter Sahne wird so viel Tomatenmark eingerührt, bis eine satte orange Farbe entstanden ist. Danach wird die Sauce mit einer Prise Salz und buntem Pfeffer gewürzt.
Die Sauce wird anschließend über das Fleisch in der Auflaufform gegossen und der Überbackkäse wird zum Abschluss darüber gestreut.

Die Auflaufform wird nun in den Ofen geschoben und etwa 25 Minuten gebacken bis der Käse leicht braun ist.

In der Zwischenzeit werden die Nudeln gekocht.

Guten Appetit!

Jonathan Apell

Escalopes de poulet à la sauce tomate

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 4 filets de poulet env.700 g
- 500 ml crème
- concentré de tomate
- poivre, sel
- 200 g fromage pour gratiner
- 250 g – 300 g penne nouilles

Préparation :

Au début vous curez la viande et puis vous la saisissez dans huile d'olive.
Après vous découpez la viande et vous mettez les pièces de viande saisie (entre 4 à 8) dans un ramequin.
Maintenant vous chauffez le four entre 180 à 200 degrés.

Pour préparer la sauce: Dans un demi litre de crème vous délayez assez concentré de tomate pour une couleur orange. Ensuite vous épicez la sauce avec le sel et le poivre.
Après vous moulez la sauce sur la viande dans le ramequin et vous éparpillez le fromage sur la tous.
Maintenant vous mettez le ramequin dans le four et vous le cuisez jusque le fromage est un peu marron.

Entre-temps vous cuisez les nouilles.

C'est une recette normale pour la famille que nous faisons régulièrement et nous la connaissons d'amis.

Bon appétit !

Jonathan Apell

Gratin Dauphinois

(pour 4 personnes)

Ingrédients :
Un kilogramme de pomme de terre
Une gousse d'ail
Un pot de crème fraiche
du lait

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Thermostat : Thermostat 6 (180°)

Préparation :
Coupez en fines tranches les pommes de terre. Les laver et les sécher.
Beurrer ou huiler le fond du plat à gratin. Frotter une gousse d'ail contre le fond. Déposer les pommes de terre en les salant les poivrant.

Dans le pot de crème : écraser la gousse d'ail et mélanger.
Verser la crème dans le plat et si les trois quarts des pommes de terre ne sont pas recouvert mettre un peu de lait.

Parsemer de Gruyère et mettre le tout dans le four préchauffer à 180 degrés.

Ma famille vient du Dauphiné, nous mangeons donc souvent le délicieux gratin dauphinois, pour les fêtes les souvenirs et les autres occasions.

Bon appétit !

Anne Thollon

Kartoffelnauflauf

(für 4 Personen)

Zutaten:
1 kg Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
Milch
1 Becher Crème Fraiche
Gruyère (Schweizer Käse)

Zubereitungszeit: 25 min
Backzeit : 1 Stunde
Temperatur : 180°c

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, abspülen, trocknen. Dann sie dünn schneiden, eine Form mit Butter und Knoblauch einreiben, die Kartoffeln in die Form geben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Knoblauchzehe zerdrücken, Crème Fraiche dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und verrühren.

Die sauce in die Form gießen. ¾ der Kartoffeln sollten von der Creme bedeckt werden, sonst mit Milch aufgießen.

Mit Gruyère bestreuen.
Den Backofen auf 180°c vorheizen.
Die Form in den Backofen schieben und ein Stunde lang bei 180°c backen

Guten Appetit! **Anne Thollon**

Grüne Sauce

Zutaten

- 1 Ei pro Person
- 2 Becher Crème Fraîche
- Schnittlauch
- Petersilie
- Kresse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Eier hart kochen.
Dann die Eier schneiden.
Die Kräuter hacken.
Die Eier, die Kräuter, das Crème Fraîche und die Milch verrühren.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Man isst Kartoffeln oder Brot dazu.
Wir essen die grüne Sauce oft zu Ostern.

Guten Appetit!

Annika Nuß

Sauce verte

Ingrédients

-1 oeuf par personne
-2 verres de crème fraîche
-un peu de lait
-ciboulette
-oseille
-pimprenelle
-cerfeuil
-persil
-cresson
-sel et poivre

Préparation :

Cuire l'oeuf dur.
Attendre que l'oeuf soit froid.
Ensuite couper l'oeuf.
Ciseler les herbes.
Mélanger l'oeuf, les herbes, la crème fraîche et le lait en remuant.
Épicer le mélange avec le sel et le poivre. Servir avec es pommes de terre et du pain.

Nous mangeons la sauce verte souvent à Pâques.

Guten Appetit!

Annika Nuß

Kartoffelsuppe

(für 4 Personen)

Zutaten

600 g Kartoffeln
200 g Schmand
4 Wiener Würstchen

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Gemüsebrühe ca. 20 - 25 min kochen.

Sie pürieren und den Schmand dazu geben.

Die Suppe salzen und pfeffern.

Die Würstchen in die Suppe schneiden.

Meine Mutter macht oft Kartoffelsuppe im Herbst.

Guten Appetit!

Theresa Herrmann

Soupe de pommes de terre

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

600 g pommes de terre
200 g Crème fraîche
4 saucisses de Vienne

Préparation :

Epluchez les pommes de terre et cuisez-les dans une bouillon de légumes (environ 20 - 25 min).

Écrasez les pommes de terre et mélangez avec la crème fraîche.

Salez et poivrez la soupe.

Coupez les saucisses et ajoutez-les dans la soupe.

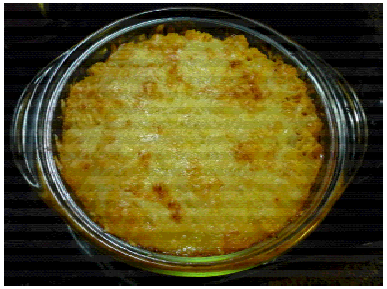
Ma mère fait souvent une soupe aux pommes de terre en automne.

Bon appétit !

Theresa Herrmann

Nudelauflauf

(für 4 Personen)



Zutaten

- 500 g Nudeln in Spiralform
- 300 g Schinken
- 600 g Saure Sahne
- 200 ml Ketchup
- 300 g geriebenen Emmentaler

Material:

- eine Auflaufform
- ein Topf
- eine Mulinette

Zubereitung

Zuerst kocht man die Nudeln in Salzwasser.
Nun wird der Schinken in die Mulinette gegeben.
Als nächstes gibt man die gekochten Nudeln, den Schinken, die Saure Sahne und den Ketchup in die Auflaufform und rührt alles um.
Nun verteilt man den geriebenen Emmentaler auf der Masse.
Zuletzt stellt man den Nudelauflauf für 40 min bei 170° C in den Backofen

Guten Appetit!

Friederike Reißig

Gratin de pâtes

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 500 g de nouilles
- 300 g de bacon
- 600 g de crème aigre
- 200 ml de ketchup
- 300 g d'Emmental râpé

Matériel :

- un plat à gratin
- une casserole
- un mixeur

Préparation :

D'abord on doit faire cuire les nouilles dans l'eau salée.
Puis on hache le bacon dans le mixeur.
Ensuite, on met les nouilles, le bacon, la crème aigre et le ketchup dans le plat à gratin et on mélange tout.
Après on saupoudre d'Emmental râpé.
Finalement on fait cuire au four pour 40 minutes à 170°C.

Bon appétit !

Friederike Reißig

Pot au feu

(pour 8 personnes)

Ingrédients :

- 1 très bonne volaille fermière d'1,5 kg
- 3 jarrets de veau, 3 joues de boeuf
- 6 os à moelle
- 8 carottes, 8 navets moyen, 4 fenouils
- 1 belle branche de cardon
- 1 bouquet garni, 1 oignon piqué de clous de girofle, quelques feuilles de citronnier
- 1 cuillère à soupe de gros sel

Temps de préparation : 30 minutes /**Temps de cuisson :** 1 heure 30

Préparation :

Dans une grande casserole, mettre les jarrets et les joues. Couvrer d'eau froide. Ajouter 1 cuill. à soupe de gros sel, les oignons et le bouquet garni. Porter à ébullition. Laisser frémir à feu doux pendant 1h. Ecumer au fur et à mesure.

Ajouter ensuite la volaille coupée en 8 morceau, puis augmenter le feu jusqu'à ébullition.

Au bout de 10 mn, ajouter dans cette eau frémissante les navets et les carottes épluchés et la branche de cardon coupée en morceau. 10 mn plus tard, ajouter les os à moelle et les fenouils coupés en deux. Après 5 mn, ajouter les feuilles de citronnier. Laisser cuire encore 5 mn. Hors du feu, sorter les légumes et la viande, dresser sur un plat. Server le bouillon à part.

Le Pot-au-feu est une spécialité française un peu rustique, que les français mangent l'hiver. Mon père adore cuisiner ce plat et j'aime beaucoup ce plat.

Bon appétit ! **Elie Cottin**

Wintereintopf

(für 8 Personen)

Zutaten:

-1 Geflügel von Bresse oder ein sehr gutes Geflügel (1.5 kg)
- 3 Kalbshaxen, 3 Ochsen Backen, 6 Markknochen
- 8 Karotten, 8 Rüben (nicht zu große), 4 Fenchelblätter
- 1 Kardonenzweig
- 1 Gemüsebündel, 1 Zwiebel mit Gewürzenelke, - Zitronenblätter
-1 Esslöffel Salz

Zubereitungszeit: 30 Minuten /**Kochzeit:** 1 ½ Stunden

Zubereitung:

Die Kalbshaxe und die Ochsenbacke in einen großen Topf mit kaltem Wasser geben. Dazu kommt noch ein Esslöffel Salatsoße, die Zwiebel und das Gemüsebündel. Eine Stunde aufkochen lassen.

Das Geflügel in acht Stücken teilen und zum Sieden bringen.

10 Minuten später den Kardonezweig und die geschälten Karotten in das siedende wasser geben. Nach 10 min. dann auch die Markknochen und die Fenchelblätter hinzugeben. 5 min später dann die Zitronenblätter. Alles 5 min. kochen lassen. Das Gemüse und das Fleisch herausdrücken und auf eine Platte machen. Das oben abgesetzte Fett von der Bouillon abheben dann servieren.

Das Pot au feu ist eine französiche Spezialität, die man in Frankreich gerne im Winter isst. Hier ist es ein traditionelles Kochrezept.

Mein Vater mag dieses Gericht sehr gerne und er kocht es auch gerne.

Guten Appetit! **Elie Cottin**

Quiche lorraine

(pour 6 personnes)

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 œufs entiers
- 30 cl de crème fraîche
- 25 cl de lait
- 300 grammes de lardons fumés
- 150 grammes d'emmental râpé
- Sel, Poivre, Muscade

Temps de préparation : environ 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes/**Thermostat :** Thermostat 6 (180 °)

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 180°C pendant 10 min. Dans le moule à tarte, étaler la pâte feuilletée. Piquer un peu partout la pâte avec une fourchette afin d'éviter que celle-ci ne gonfle.
Mettre la pâte dans le moule dans le four chaud pendant 10 min le temps que la pâte dore très légèrement. Sortir la pâte et laisser la reposer pendant que vous préparez l'appareil.
Faire les cuire à la poêle à feu vif, pour les griller légèrement pour leur donner davantage de saveur
Dans le saladier casser les 3 œufs puis verser la crème fraîche et mélanger avec le fouet. Rajouter progressivement le lait tout en continuant à mélanger avec le fouet. Ajouter le sel et le poivre puis la muscade
Étaler les lardons sur la pâte précuite. Verser dessus l'appareil à Quiche Lorraine Saupoudrer de manière régulière la Quiche Lorraine avec l'emmental Enfourner la Quiche Lorraine durant 30 minutes à 180°C

Bon appétit ! **Guillaume Lavandier**

Quiche lorraine

(für 6 Personen)

Zutaten:
1 Rolle Blätterteig
3 Eier
300 ml Rahm
250 ml Milch
300 gr Speckwürfel
150 gr geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit : 30 mn /**Temperatur:** 180 Grad

Zubereitung:

Erhitze den Ofen für 10 Minuten auf 250°
Lege die Kuchenform mit dem Blätterteig aus
Stelle die Kuchenform für 10 min. in den Ofen
Nimm die Kuchenform aus dem Ofen und lasse den Teig während der Vorbereitung ruhen
Dann brate die Speckwürfel an
Verquirle die Eier und die Sahne mit dem Handmixer
Gebe die Milch schrittweise hinzu
Dann gib Salz, Pfeffer und Muskat dazu
Verteile nun die Speckwürfel auf dem Blätterteig
Gib nun das Gemenge in die Kuchenform
Gib den Käse dazu
Backe die Quiche Lorraine für 30 Minuten bei 250°

Guten Appetit! **Guillaume Lavandier**

Salade de concombre et fromage blanc

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

1 beau concombre
1 petite salade(feuille de chêne)
1 bouquet de ciboulette, 2 branches de persil
1 piment doux, 1 petit peu d'ail, 2 échalotes

Sauce vinaigrette :
1 cuillérée à café de moutarde
3 cuillérée à soupe de fromage blanc épais
1 cuillérée à soupe de crème fraîche épaisse
Sel, poivre

Préparation :

Éplucher le concombre, le couper finement et couper la ciboulette et le persil. Réserver l'ensemble.
Déposer dans le fond d'un saladier le fromage blanc, la crème épaisse, la moutarde ; ajouter les échalotes et les herbes finement hachées, puis agiter l'ensemble pendant 2 à 3 minutes. Saler et poivrer très légèrement.
Ajouter un petit peu d'ail haché puis mettre le concombre coupé et la moitié du piment doux finement coupé.
Modifier la sauce si utile, mettre le reste du piment doux, mélanger l'ensemble. Déposer au fond du plat les feuilles de chêne lavées, garnir le plat.

Bon appétit !

Pierre Bastien

Gurkensalat und Frischkäse

(für 4 Personen)

Zutaten:

eine schöne Gurke
ein kleiner Salat
ein Bund Schnittlauch, zwei Bund Petersilie
eine Prise Piment, eine Knoblauchzehe, zwei Schalotten

Die Vinaigrette:
Ein paar Kaffeelöffel Senf
3 Esslöffel dicke Schicht Frischkäse
Ein Esslöffel Sauerrahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Gurke schälen, in dünne Scheiben schneiden, dann die Schalotte schälen, dünn und fein hacken und mit einer Schere der Schnittlauch schneiden.
In einer Schüssel Frischkäse, Sauerrahm, Senf, Schalotten, Schnittlauch und Petersilie mischen. Salz und Pfeffer dazu geben.
Eine Knoblauchzehe hacken und eine Prise Piment mit der dünn geschnitten Gurke mischen.
Die Gurke mit dem Salat servieren.

Guten Appetit!

Pierre Bastien

La Tarte bourguignonne

(pour 6 personnes)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- de la moutarde forte
- 2 poignées de gruyère râpé
- autant de lamelles de gruyère
- 2 tranches de jambon
- 2 tomates en rondelles
- 2 œufs

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 min /**Thermostat :** 6 (180°)

Préparation :

Faire précuire la pâte feuilletée, puis étaler la moutarde sur le fond de tarte.
Alterner :
- 1 couche de gruyère râpé
- 1 couche de gruyère en lamelles
- 1 couche de jambon en petits morceaux
- 1 couche de tomates en rondelles ;

Saupoudrer de gruyère râpé, puis battre deux œufs et les verser sur la tarte.
Mettre au four à thermostat 6 pour 30 minutes.

Bon appétit !

Alexandre Martin

La tarte bourguignonne

(für 6 Personen)

Zutaten:

- 1 Blätterteig.
- etwa scharfer Senf.
- 2 Hand voll geriebenen Schweizerkäse (Gruyère).
- 2 Hand voll Scheiben Schweizerkäse.
- 2 Scheiben Schinken.
- 2 Tomaten in Scheiben geschnitten.
-2 Eier

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 30 Minuten / **Temperatur:** 180 Grad

Zubereitung:

Mit scharfem Senf einen Blätterteig bepinseln, der vorab vorgekocht wurde.
Ausrollen:
- 1 Schicht geriebenen Schweizrkäse.
- 1 Schicht Schweizerkäse in Scheiben.
- 1 Schicht Schinken in Scheiben.
- 1 Schicht Tomaten.

Mit geribenem Schweizerkäse bestreuen, dann auf das Ganze 2 geschlagene Eier darübergieβen.
Bei 180 ° c im Ofen 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

Alexandre Martin

Tourte aux pommes de terre

(pour 6 personnes)

Ingrédients :

- pommes de terre
- lardons
- crème fraîche
- sel et poivre
- une pâte feuilletée

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : environ 40 minutes
Thermostat : 6-7 (200 °)

Préparation

-Beurrer le moule
-Eplucher les pommes de terres et les couper en petits morceaux
-Les mettre dans le moule et ajouter les lardons et la crème fraîche
-Parsemer de sel et de poivre
-Recouvrir de la pâte feuilletée
-Mettre au four

C'est un plat que je mange depuis que je suis petite. Il se fait en hiver, de préférence au dîner.

Bon appétit !

Christelle Fermanian

Ein französischer Kartoffelkuchen

(für 6 Personen)

Zutaten:

- Kartoffeln
- Speckwürfel
- Rahm
- Salz
- Pfeffer
- ein Blätterteig

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit : etwa 40 min
Temperatur : 200 Grad

Zubereitung

- Den Ofen auf 200 Grad vorheizen
- Die Form einfetten
- Die Kartoffeln schälen, klein schneiden
- Die Kartoffeln in die Form schichten
- Die Speckwürfel und den Rahm dazugeben
- Mit Salz und Pfeffer bestreuen
- Mit dem Blätterteig bedecken
- In den Backofen schieben.

Guten Appetit!

Christelle Fermanian

Bremer Rote Grütze

(für 4 Personen)

Zutaten: • Himbeersaft („Göbber“)
• Rote Grütze Pulver
(Dr. Oetker ohne Sago)
• Beerenmischung (gefroren)
nach Belieben

Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten

In 500 ml Saft/Wassermischung (2:1) die gefrorenen Beeren (ca. 1 ½ Hände voll) erhitzen.
Das Pulver nach Vorschrift (OHNE Zucker!) mit einem Teil der kalten Flüssigkeit anrühren, in die heiße Saftmischung geben, kurz aufkochen lassen.
Heiße Mischung in eine Glasschale füllen und abkühlen lassen; vor Naschkatzen schützen!!

Dazu kann man reichen

- Vanillesoße (gibt’s von Dr. Oetker kalt anrührbar), oder
- Süße Sahne, flüssig oder geschlagen, oder
- Vanilleeis.

Die Rote Grütze braucht einige Zeit zum Abkühlen; schmeckt aber auch lauwarm sehr gut (siehe oben) mit kalter Vanillesoße oder Eis.

Guten Appetit!

Herr Walz

Bremer Rote Grütze

(pour 4 personnes)

Ingrédients : • jus de framboises
• poudre pour Rote Grütze (Dr. Oetker ohne Sago)
• mélange de fruits rouges (évtlt surgelé)

Temps de préparation : environ 15 minutes

Faire bouillir 500 ml d’un mélange (2:1) de jus de framboises et d’eau et ajouter les fruits rouges (environ une poignée et demie)
Mélanger la préparation pour Rote Grütze en suivant le mode d’emploi (sans ajouter de sucre !) le reste de jus frais et l’ajouter au jus bouillant ; laisser bouillir quelques minutes.
Verser le mélange bouillant dans un saladier et laisser refroidir à l’abri du regard des gourmands !!

Pour accompagner ce dessert, vous pouvez servir :

- De la crème anglaise
- De la crème chantilly ou encore
- De la glace à la vanille.

La Rote Grütze met un certain temps à refroidir; mais elle est délicieuse tiède (voir photo) avec de la crème anglaise ou de la glace à la vanille

Bon appétit !

M. Walz

Brownies

Zutaten:
4 Eigelb
1 Tasse Zucker
3 TL Vanillezucker
¾ Tasse Margarine
3 TL Backpulver
2 TL Natron
0,33 Tasse Speisestärke
0,67 Tasse Mehl
1 Eiweiß

Backzeit : 15-20 Minuten / **Temperatur :** 200 Grad

Zubereitung:
Eigelbe mit Vanillezucker schaumig schlagen. Margarine dazumischen. Speisestärke, Mehl, Backpulver und Natron vermengen. Eiweiß mit Zucker cremig schlagen.
Das Mehl mit dem Eiweiß und dem Eigelbgemisch mit einem Schneebesen vorsichtig verrühren, aber nur so lange, bis kein Mehl mehr zu sehen ist.
Jede Muffinform halb- bis dreiviertelvoll füllen.
Bei 200°C 15-20 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!

Alexandra Herrberg /Fritz Krügener

Brownies

Ingrédients :
4 jaunes d'œufs
1 tasse de sucre
1 cuiller à café de sucre vanillé
¾ tasse de margarine
3 cuillers à café de levure
2 cuillers à café de Natron
0,33 tasse de Maïzena
0,67 tasse de farine
1 blanc d'oeuf

Temps de cuisson :15-20 minutes/ **Thermostat :** Thermostat 6-7

Préparation :
Battre les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter la margarine et mélanger.
Puis incorporer la maïzena, la levure, la farine et le Natron.
Battre les blancs en neige avec le sucre.
Incorporer délicatement les blancs d'œufs au mélange, jusqu'à ce qu'il soit homogène.
Remplir chaque moule à muffin au deux tiers.
Enfourner à 200° et faire cuire 15-20 minutes en surveillant la cuisson pour que les muffins soient dorés.

Bon appétit !

Alexandra Herrberg /Fritz Krügener

Le cake à la noix de coco

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 150 g de noix de coco râpée
- 30 cl de lait de coco
- 4 cuillers à soupe de lait
- 1 gousse de vanille
- 150 g de beurre
- 140 g de sucre
- 4 oeufs
- 150g de farine
- 50 g de maîzena
- sel
- ½ sachet de levure

Temps de cuisson : 50 min. **Thermostat :** 6 (180°)

Préparation :

Préchauffer le four (180° Th 6)
Verser la noix de coco dans un saladier, verser le lait de coco et delayer avec le lait.
Fendre la gousse de vanille, racler les graines noires dans le saladier. Bien mélanger.
Dans un autre récipient, travailler le beurre ramolli avec le sucre en poudre puis ajouter le jaune des 4 oeufs.
Tamiser ensemble la farine, la Maïzena, le sel et la levure au dessus de cette préparation. Bien mélanger.
Ajouter la noix de coco et mélanger de nouveau.
Monter les blancs d'oeufs en neige ferme et les incorporer peu à peu en soulevant la masse avec une spatule.
Verser cette préparation dans un moule à cake en silicone
Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire de 50 min à 1 heure

Bon appétit ! **Hugo Siegfried**

Le cake à la noix de coco

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 150 g Kokosnuss
- 30 cl aus Kokosnussmilch
- 4 Esslöffel Milch
- 1 Hülse Vanille
- 150 g Butter
- 140 g Zucker
- 4 Eier
- 150g Mehl
- 50 g Maismehl
- Salz
- ½ Päckchen Backpulver

Backzeit : 1Stunde / **Temperatur:** 220 Grad, dann 210 Grad

Zubereitung:

Den Backofen bei 180° erhitzen.
In einer Schüssel den Kokosnuss und die Kokosnussmilch verrühren. Die Vanillensamen aus der Hülse dazu geben.
In einer anderen Schüssel die geschmolzene Butter mit Zucker und den Eiergelben gut zusammen verrühren.
Dann das Mehl, Maïzena, Salz und Hefe auf diese Menge sieben und nochmal gut zusammen mischen.
Kokosnuß hinzufügen und noch einmal vermischen.
Eiweiß in festen Schnee heben und sie nach und nach zu der Masse vorzichtig zugeben.
In einer Cakeform in den Ofen 50 Minuten backen.

Guten Appetit!

Hugo Siegfried

Le cake marbré

(pour 8 personnes)

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 150g sucre
- 150g farine
- 1 sachet levure
- 150g de beurre
- 50 g à 75 g de chocolat noir

Temps de préparation : environ 15 minutes

Temps de cuisson : 35/40 mn
Thermostat : Thermostat 6 (180°)

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.
Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre.
Incorporez la farine et la levure. Faites fondre le beurre et versez le dans la pâte. Remuez bien.
Faites fondre le chocolat au bain marie.
Séparez la pâte en deux parts egales. Dans l'une, rajoutez le chocolat et mélangez.
Versez successivement les deux pâtes dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 35/ 40 mn

Bon appétit !

Aimée Duprat

Der Marmorkuchen

(für 8 Personen)

Zutaten:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Hefe
- 150 g Butter
- 50 – 75 g dunkle Schokolade

Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten

Backzeit : 35/40 mn
Temperatur: 180 Grad

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
In einer Schale Eier und Zucker verühren. Das Mehl und die Hefe hinzugeben.
Die Butter schmelzen lassen. Die Butter dazugeben und gut vermischen.
Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Teig in zwei Teile teilen. In den ersten die Schokolade geben und vermischen. Eine Form mit Butter und Mehl einschmieren und abwechselnd mit den beiden Teigen füllen.
Den fertigen Teig 30 – 45 Minuten im Backofen backen.

Dieser Kuchen wird oft von meiner Mutter gebacken. Sie steckt dann eine kleine Bohne in den Kuchen. Außerdem ist dieser Kuchen lecker!

Guten Appetit!

Aimée Duprat

Les canelés

(pour 12 pièces)

Ingrédients :

- 250g de sucre
- 110 g de farine
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- ½ L de lait entier
- une cuillère à soupe de rhum

Matériel : un saladier, une casserole, un moule à canelés

Temps de préparation : environ 15 minutes
Temps de repos : entre 6 et 12 heures
Temps de cuisson : 1 heure
Thermostat : environ Thermostat 7 (220 ° puis 210°)

Préparation :
Mélanger le sucre et la farine
Ajouter l'œuf et les deux jaunes
Ajouter peu à peu le lait qu'on aura fait tiédir
Ajouter le rhum
Laisser reposer entre 6 et 12h
Verser la pâte dans un moule spécial en silicone
Enfourner dans le four chauffer à 220°c pendant 15 minutes
Baisser à 210°c et faire cuire pendant 45 minutes
Sortir du four et démouler quelques minutes après.

Bon appétit !

Baptiste Veillon

Les canelés

(für 12 Stück)

Zutaten:

- 250g Zucker
- 110 g Mehl
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- ½ l Milch
- ein Esslöffel Rum

Material: eine Salatschüssel, ein Topf, eine Canelé – Form

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Ruhezeit: zwischen 6 und 12 Stunden
Backzeit : 1Stunde
Temperatur: 220 Grad, dann 210 Grad

Zubereitung:
Den Zucker und das Mehl verrühren
Die Eier und 2 Eigelb dazugeben
Die Milch leicht aufwärmen
Die Milch dazu gießen
Die Rum dazu gießen
Ruhezeit zwischen 6 und 12 Stunden
den Ofen 10 min lang auf 220 Grad vorheizen
Die Canelés für 15 min bei 220 Grad, dann für 45 min bei 210 Grad backen

Guten Appetit! **Baptiste Veillon**

Le clafoutis corrèzien

(pour 6 personnes)

Ingrédients :

- 8 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 4 cuillères à soupe (bombées) de farine
- ¼ l de lait
- 500 g de cerises noires
- 1 cuillère à soupe d'eau de vie
- 3 œufs entiers
- 1 sachet de sucre vanillé
- environ 20 g de beurre

Temps de préparation : environ 15 minutes
Temps de cuisson : 35 mn
Thermostat : Thermostat 6

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre en poudre et le sucre vanillé.
Faire un puits et y mettre les oeufs entiers, bien délayer en versant le lait, y ajouter l'eau de vie.
Une fois que tout est bien mélangé, ajouter les cerises et le beurre coupé en morceaux.
Beurrer un moule et y verser la préparation.
Enfourner à thermostat 6 (180°C) pendant 35 mn.

Ce gâteau est originaire du Limousin où à la saison des cerises, il fait le régal de toute la famille pendant l'été. Il se mange tiède… mais s'il en reste, les gourmands le termineront froid et joueront les étonnés si on leur demande où est passé le dernier morceau du clafoutis ?!

Bon appétit !

Mme Lentzner

Le clafoutis corrèzien

(für 6 Personen)

Zutaten:

- 8 EL Zucker
- 4 gehäufte EL Mehl
- ¼ L Milch
- 500 g schwarze Kirschen
- 1 EL Kirschwaser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwa 20 g Butter

Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten
Backseit : 35 Minuten
Temperatur : 180 Grad

In einer Schüssel Mehl, Zucker und Vanillezucker verrühren.
Eine Mulde machen und die ganzen Eier hinein geben, gut unter Zugabe der Milch verrühren und das Kirschwasser dazugeben.
Wenn alles gut vermischt ist, die Kirschen und die verkleinerte Butter dazugeben.
Eine Form einfeten und die Masse hineingeben.
In den Ofen 35 min. bei 180 Grad backen.

Dieser Kuchen stammt ursprünglich aus dem Limousin, wo ihn die ganz Familie zur Kirschenzeit im Sommer schmecken lässt.
Er Wird lauwarm gegessen, aber wenn etwas übrigbleibt, essen ihn die Naschkatzen auch kalt – und tun als wären sie überrascht, wenn man sie fragt, was mit dem letzten Stück Clafoutis passiert ist ?

Guten Appetit! **Frau Lentzner**

Les crêpes

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 50g de beurre
- 4 oeufs
- 2 cuillères à café de sucre
- 1 pindée de sel
- 250 g de farine
- 1/2litre de lait

Temps de préparation : environ 15 minutes

Matériel : un saladier, une poele

Préparation :

Mettre l'ensemble des ingrédients dans un récipient sauf le beurre. Mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir de la pâte liquide et sans grumeaux. Ajouter les 50g de beurre fondu. Si possible, laisser reposer, puis étaler une dose de pâte dans un poêle chaude préalablement graissée. Laisser cuire à feu doux. Puis retourner pour laisser cuire l'autre côté.

Ma mère fait souvent cette recette pour les anniversaires ou les fêtes depuis que je suis toute petite.

Bon appétit !

Joséphine Combes

Französische Pfannkuchen

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 50 g Butter
- 4 Eirr
- 2 Kaffeelöffel Zuckers
- 1 Prize salz
- 250g Mehl
- ½ Liter Milch

Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten

Material: eine Schüssel, eine Pfanne

Zubereitung:

- Alle Zutaten zusammen verrühren bis auf die Butter.
- Mit dem Schneebesen verchen bis der Teig eine flüssige und glatte Konsistenz hat..
- Dann die geschmolzene Butter dazu geben.
- Wenn möglich ruhen lassen und anschlieβend einen Teil des Teiges in eine heiβe Pfanne gieβen.

Auf kleiner Flamme erhitzen und drehen und auch auf die andere Seite erhitzen.

Wir oft machen diese Einnahme für die Geburtstage oder für Fetes oft Das war mecker und leicht

Guten Appetit!

Joséphine Combes

Croissants

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 15 g de levure
- 12 g de sel
- 100 g de beurre
- 50 g sucre
- 30 ml de lait

Temps de préparation : environ 15 minutes
Temps de repos : entre 6 et 12 heures
Temps de cuisson : 1 heure / **Thermostat :** Thermostat 8 (240°)

Préparation :

Faites fondre la levure dans un demi verre d'eau tiède.
Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et le lait et ajoutez la levure fondue jusqu'à obtenir une pâte.
Formez avec la pâte une boule. Etalez la et recouvrez la de beurre à l'aide d'un pinceau. Coupez la pâte en triangle et repliez le 3 fois.
Etalez la pour obtenir une épaisseur de 4 mm
Coupez des bandes de 12 cm et formez des triangles.
Etalez les triangles en petits boudins. Posez les croissants sur une plaque.
Recouvrez d'un chiffon et laissez reposer dans un endroit tiède.
Après les avoir laissé reposer passer un jaune d'œuf sur les croissants et enfournez les pour 20 min à 240 °.

Bon appétit !

Max Fieve

Croissants

Zutaten:

- 500g Mehl
- 15g Hefepulver
- 12g Salz
- 100g Butter
- 50g Zucker
- 30 ml Milch

Zubereitungszeit: Etwa 30 Minuten / **Ruhezeit:** 4 bis 5 Stunden
Backzeit : 20 Minuten /**Temperatur:** 240 Grad

Zubereitung:

Lösen Sie die Hefe in einem halben Glas warmen Wasser auf.
Tun Sie das Mehl, den Zucker, das Salz und die Milch in eine Schüssel und geben Sie die aufgelöste Hefe dazu, anschließend solange umrühren bis es ein Teig geworden ist.
Formen Sie aus dem Teig eine Kugel. Rollen Sie den Teig aus und bestreichen Sie ihn anschließend mit der Butter. Schneiden Sie den Teig in ein Rechteck und falten Sie ihn dreimal.
Rollen Sie den Teig so lange bis er wieder 4 mm dick ist. Schneiden Sie aus dem Teig 12 cm breite Streifen aus und daraus Dreiecke von 12 cm.
Rollen Sie die Dreiecke zu kleinen Würstchen zusammen. Legen Sie die Croissants auf ein nicht eingefettetes Blech.
Legen Sie einen Putzlappen auf das Blech und lassen Sie es eine Zeit an einem lauwarmen Ort ausruhen. Nach der Ruhezeit bestreichen Sie die Croissants mit Ei und stellen es für etwa 20 min. bei 240°C in den Backofen.

Guten Appetit!

Max Fieve

Le crumble au potiron

Ingrédients :

- 400 g de dés de potiron.
- 1 pomme
- 30 g de beurre.
- 6 cuillères à soupe de sucre.
- 4 cuillères à soupe de raisins secs
- 4 cuillères à soupe d'amande effilées.
- 3 pincées de cannelle.
- 150 g de farine.
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre.

Temps de préparation : environ 30 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes /
Thermostat : Thermostat 6-7 (180° - 210°)

Préparation :

Cuire les dés de potiron 7 minutes à l'eau bouillante puis égouttez .
Hacher la pomme et la mettre dans une casserole avec le potiron, les raisins, le sucre, le beurre,la cannelle et 10 centilitres d'eau.
Cuire 15 minutes. Ajouter les amandes, mélanger, étaler dans un plat à gratin et laisser refroidir.
Préchauffer le four thermostat 6,7 (200 degrés).
Préparer les miettes du crumble, travailler le beurre, le sucre, et la farine.
Etaler sur les fruits et mettre au four 25 minutes.
Servir tiède.

Bon appétit ! **Mme Casteran**

Le crumble au potiron

Zutaten:

- 400 g Kürbiswürfel.
- 1 Apfel.
- 30 g Butter.
- 6 EL Zucker.
- 4 EL Rosinen
- 4 EL gehobelte Mandeln.
- 3 Prisen Zimt
- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 80 g Zucker.

Zubereitungszeit: Etwa 30 Minuten
Backzeit : 25 Minuten /**Temperatur:** 180 - 210 Grad

Zubereitung:

Lassen Sie die Kürbiswürfel 7 Minuten in kochendes Wasser kochen.
Schneiden Sie den Apfel in dünnen Scheiben und geben Sie ihn in den Topf mit dem Kürbis, den Rosinen, die Butter
Kochen Sie 15 Minuten. Geben Sie die Mandeln dazu, verrühren Sie alles zusammen und lassen Sie alles in der Auflaufform abkühlen.
Bereiten sie die Streuseln mit Butter, Zucker und mehl.
Bestreuen Sie dann auf die Früchte und backen Sie im Ofen 25 Minuten.
Servieren Sie den Crumble lauwarm

Guten Appetit! **Mme Casteran**

Le far breton aux pruneaux

(pour 6 personnes)

Ingrédients :

- 350g de pruneaux
- 6 oeufs
- 100 g de farine
- 400 g de crème fraîche épaisse
- 10 cl de lait
- 50 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 cuiller à café de sucre vanillé

Temps de préparation : environ 15 minutes
Temps de cuisson : 1 heure/**Thermostat :** 5-6 (150 ° à 180 °)

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 5-6.
Beurrer un moule, puis faire cuire les pruneaux dénoyautés dans du lait dans une casserole.
Retirer du feu et séparer le lait des pruneaux.
Dans un saladier, mélanger soigneusement les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la farine et la crème fraîche.
Ajouter le lait chaud en continuant de remuer.
Verser la préparation dans le moule beurré sur les pruneaux .
Mettre au four 1 heure.
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Si elle est sèche, le gâteau est cuit.

Bon appétit !

Xavier Dewez

Le far breton aux pruneaux

(für 6 Personen)

Zutaten:

- 350g Backpflaumen
- 6 Eier
- 100 g Mehl
- 400 g crème fraîche
- 10 zl Milch
- 50 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 KaffeeLöffel Vanillezucker

Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten
Backzeit : 1 Stunde /**Temperatur:** 150 Grad bis 180 Grad

Zubereitung:

Den Ofen auf 150°-180° vorheizen.
Befetten Sie eine Form und lassen Sie die entkernten Pflaumen in einem Topf in der Milch kochen.
Vom Herd nehmen und die Milch in eine Schüssel geben. Die Eier, den Zucker, den Vanillezucker, das Mehl und die Sahne unter ständigem Rühren vermischen und die heiβe Milch zugeben.
Die Masse über die Pflaument gieβen und imOfen eine Stunde backen.
Mit einem Messer nach 1 Stunde hineinstecken. Der Kuchen ist fertig, wenn das Messer sauber bleibt.

Guten Appetit!

Xavier Dewez

La galette des rois

(pour 6 personnes)

Ingrédients :
- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre
- 1 œuf + 1 jaune d'oeuf pour dorer
- 50 g de beurre mou
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 fève !

Temps de préparation : environ 20 minutes
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes / **Thermostat :** Th.7 (210°)

Préparation :
Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette.
Mélanger dans un saladier tous les ingrédients.
Etaler le contenu du saladier sur la pâte, y mettre la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette!).
Refermer la galette avec la 2ème pâte, et bien coller les bords. Dessiner au couteau dessus et dorer au jaune d'oeuf (dilué dans un peu d'eau). Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.
Enfourner à 210°C (th 7) pendant 30 min environ (surveiller la cuison dès 25 min, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 min si nécessaire).

La galette des Rois est un gâteau célébrant l'Epiphanie le 6 janvier et traditionnellement consommé quelques jours avant et après cette date.

Bon appétit !

Charles Werling

Dreikönigskuchen

(für 6 Personen)

Zutaten:
- 2 Packungen Blätterteig
- 100g gemahlene Mandeln
- 75g Zucker
- 1 Ei + 1 Eigelb zum Betreichen
- 50g weiche Butter
- einige Tropfen Mandelsirup
- 1 Bohne aus Porzellan

Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten
Backzeit : 30 bis 40 Minuten / **Temperatur:** 210 Grad

Zubereitung:
Einen Blätterteig in eine Tortenform geben, mit einer Gabel anstechen.
In einer Schüssel alle Zutaten mischen.
Den Inhalt der Schüssel auf dem Teig verteilen, die Bohne an den Rand legen um zu verhindern, dass man sie beim Teilen des Kuchens zerschneidet.
Den Kuchen mit dem zweiten Blätterteig schließen und an den Rändern andrücken. Mit einem Messer in Wasser verdünntes Eigelb auf den Teig streichen. Kleine Löcher in den Teig stechen, damit die Luft entweichen kann. Ansonsten kann sich der Kuchen aufblähen und trocken werden.
Bei 210 °C im Backofen für ca. 30 Minuten backen (er kann schon nach 25 Minuten fertig sein, kann es aber auch durchaus bis zu 40 Minuten benötigen um fertig zu werden).

Die „Galette des Rois" ist ein Kuchen, der am 6. Januar gefeiert und traditionell verkauft wird und ein paar Tage vor und nach diesem Datum gegessen wird.

Guten Appetit! **Charles Werling**

Kalter Hund

(für 8 Personen)

Zutaten:

- 130g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50g Kakao
- 2 Eier
- 250g Kokosfett
- 300-350g Butterkekse

Zubereitung

Puderzucker, Vanillezucker , Kakao, Eier zusammen verrühren
Kokosfett in einem Topf so lange erhitzen bis es aufgelöst ist.
Füge die Puderzucker-Kakaomasse dazu. Gebe 2-3 Esslöffel der Schokoladenmasse auf den Boden der bereits gefetteten Kuchenform.
Danach legst du eine Schicht Butterkekse darauf.
Wiederhole diesen Prozess bis die Form voll ist.
Am Ende musst du den Kuchen in den Kühlschrank stellen. Um ihn zu essen, muss er gestürzt werden.

Meine Mutter mag es diesen Kuchen zu machen und jedes Jahr an meinem Geburtstag macht sie ihn und meine ganze Familie isst ihn und trinkt Kaffee oder Tee. Es ist immer sehr gemütlich.

Guten Appetit!

Debora Umbach

Le chien froid

(pour 8 personnes)

Ingrédients :

- 130g de sucre-glace
- 1 petit paquet sucre vanillé
- 50g de cacao
- 2 oeufs
- 250 g de margarine
- 300-350g de petits beurres

Préparation

Faire fondre 250g de margarine dans une bain marie jusqu´elle soit liquide. Ajouter le mélange sucre glace/cacao (voir ci-dessus). Mettre 2-3 cuillères à soupe de cette pâte sur le fond d´un moule à cake . Puis, recouvrir d'une couche de biscuits. Répéter ce processus jusqu´à ce que le moule soit rempli. Mettre le moule dans le réfrigérateur. Pour manger le gâteau, retourner le moule.

Ma mère aime faire ce gâteau et chaque année elle le fait pour mon anniversaire et toute ma famille le mange et boit un café ou un thé. C'est toujours très convivial.

Bon appétit !

Debora Umbach

Mille feuilles de petits beurres

(pour 8 personnes)

Ingrédients :

- 2 boîtes de petit beurres
- 1 boîte de chocolat noir
- Du beurre

Temps de préparation : environ 1 heure
Temps de repos : environ 4 heures

Préparation :

Faire chauffer de l'eau dans une casserole. Y ajouter du beurre et du chocolat. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange pâteux.

Déposer dans le fond d'un plat une couche de petits beurres. Mettre dessus une couche de chocolat.

Répéter l' étape précédente jusqu'à épuisement des petits beurres.

Laisser reposer 4 heures au réfrigérateur.

Ce dessert est une recette « scout ».

Bon appétit !

Felix Pere

Pfadfinderkuchen

(für 8 Personen)

Zutaten:

- 2 Schachteln Butterkekse
- 2 Tafeln Zartbitterschokolade
- Butter

Zubereitungszeit: Etwa 1 Stunde
Ruhezeit: etwa 4 Stunden

Zubereitung:

Warmes Wasser, Zartbitterschokolade und ein bisschen Butter in einem Topf verrühren. Alles vermischen.

Butterkeks und Schokolade abwechselnd in eine Form geben.

Den Vorgang wiederholen, bis es keine Butterkekse mehr gibt.

Den Kuchen 4 Stunden im Külschrank aufbewahren.

Das ist ein Rezept der Pfadfinder.

Guten Appetit!

Felix Pere

La mousse au chocolat

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 300 g de chocolat noir 75%
- 6 œufs
- 6 cuillers à café de sucre
- 3 cuiller à soupe d'eau
- crème fouettée

Temps de préparation : environ 15 minutes
Temps de repos : 2 heures

Préparation :

Battre les 6 blancs d'oeuf en neige. Ajouter progressivement le sucre.
Faire fondre délicatement le chocolat avec l'eau/
Battre les jaunes d'œuf et ajouter le chocolat fondu encore chaud.
Ajouter les blancs battus sans les casser et la crème fouettée

Laisser prendre 2 heures au réfrigérateur … puis déguster !

C'est une recette typiquement française !

Bon appétit !

Kevin Prévot

La mousse au chocolat

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 300 g dunkle Schokolade 70%
- 6 Eier
- 6 Kaffeelöffel Zucker
- 3 Esslöffel Wasser
- Schlagsahne

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit : 2 Stunden

Zubereitung:

6 Eiweiß steif schlagen , Zucker nach und nach dazugeben.
Schokolade vorsichtig mit dem Wasser schmelzen.
Eigelb verquirlen und die warme, geschmolzene Schokolade hinzufügen.
Dann das Eiweiß und die Schlagsahne hinzufügen.

2 Stunden warten und genießen!

Das ist ein typisch französisches Rezept!

Guten Appetit!

Kevin Prévot

Oeufs au lait

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 6 oeufs
- 1l de lait
- 150 g de sucre
- 1 gousse de vanille ou quelques gouttes de vanille liquide.

Temps de préparation : environ 15 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes
Thermostat : Thermostat 5 (150°)

Préparation :
Casser les oeufs dans un saladier et les battre énergiquement pendant 5 minutes. Il faut que les oeufs soient très bien mélangés.
Dans une casserole, faire bouillir le lait avec le sucre et la vanille.
Verser le lait bouillant sur les oeufs tout en remuant.
Verser la préparation dans un moule.
Faire cuire à feu très doux (th 5 ou 150°) 30 à 40 minutes dans le four au « bain-marie » (c'est à dire placer le moule avec la préparation dans un moule plus grand rempli d'eau).

Je connais cette recette depuis mon enfance, c'est ma grand-mère qui me l'a apprise. Elle faisait très souvent cette recette car elle avait toujours des oeufs et du lait frais, produits par les poules et les vaches de sa ferme. C'est un dessert très rapide à réaliser et... très gourmand !

Bon appétit ! **Mme Denis**

Oeufs au lait

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 6 Eier
- 1 L Milch
- 150 g Zucker
- Vanillehülse oder ein paar Tropfen Vanille

Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten

Backzeit : 30 bis 40 Minuten
Temperatur: 150 Grad

Zubereitung:
Die Eier in eine Schüssel geben und 5 Minuten kräftig verrühren. Die Eier müssen sehr gut verrührt sein.
In einem Topf Milch zum kochen bringen und den Zucker und die Vanille hinzugeben.
Die kochende Milch unter ständigem Rühren mit den Eiern vermischen.
Die Masse in eine Form geben.
30-40 Minuten bei 150 Grad in einem Wasserbad backen;

Ich kenne das Rezept seit meiner Kindheit, meine Groβmutter hat es mir beigebracht. Sie hat dieses Gericht oft gekocht, weil sie immer frische Milch und frisce Eier vom eigenem Bauernhof hatte.
Es ist ein schnelles Dessert ... und sehr lecker !

Guten Appetit!

Mme Denis

Rote Inge

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 300-400 g tiefgekühlte Himbeeren
- 100-120 g Baiser
- 500g süße Sahne

Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten

Die Sahne schlagen, sie muss jedoch noch flüssig sein.

20-30g Baiser zerbröseln und in eine Glasschüssel geben. Man gibt eine Schicht Himbeeren auf die Baiserkrümel. Dann bedeckt man die Himbeeren mit der Sahne.

Dies wiederholt man. Den Abschluss bilden die Baiserkrümel.

Dieser Nachtisch ist sehr lecker, ich mag ihn sehr gerne. Durch de Glasschüssel kann man die verschieden farbigen Schichten sehen.
Ich weiß nicht vorher der Name kommt. Inge ist ein deutscher Name, aber warum das Gericht so genannt wird weiß ich nicht.

Guten Appetit!

David Josuttis

Rote Inge

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 300-450 g de framboises surgelées
- 100-120 g de meringue
- 500 ml de crème fleurette

Temps de préparation : environ 15 minutes

Battre la crème mais ça doit encore affluer.
Casser 20-30g de meringue et couvrir un plat en verre avec les miettes.
Mettre une couche de framboises surgelées dans le plat, sur les miettes de meringue.
Couvrir les framboises avec la crème.
Mettre des miettes de meringue sur la crème et donner des framboises sur tout ça.
On continue comme ça encore et encore.
La fin ce sont les miettes de meringue

Après on met le plat dans le réfrigérateur.

Après deux ou trois heures les framboises ont commencer de dégeler, les miettes de meringue sont croquant et la crème et froid.

Bon appétit !

David Josuttis

Schokoladenfondue

(für 4 Personen)

Zutaten:

400 g Schokolade
50 g Sahne
4 Bananen
2 Äpfel
100G Erdbeeren
(oder andere Früchte)

Zubereitung :

Zuerst die Schokolade in kleine Stücke brechen.

Die Schokolade und die Sahne in einen Topf geben und in der Mikroqelle bei 50 – 60° C erwärmen;

Nach 2 Minuten die Mikrowelle ausschalten und die Sahne mit der Schokolade verrühren.

Wenn die masse glatt und flüssig ist, ist sie fertig.

Danach die Früchte in Stücke schneiden.

Am Tisch mit Stäbchen anrichten und essen.

Guten Appetit!

Katharina Reuse

Fondue au chocolat

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

400 g de chocolat
50 g de crème fleurette
4 bananes
2 pommes
100 g de fraises
(ou d'autres fruits selon la saison)

Préparation

Tout d'abord, couper le chocolat en petits morceaux.

Mettre le chocolat et la crème fleurette dans un récipient allant au micro-ondes et faire fondra à 50° - 60 °.

Après 2 minutes, arrêter le micro-ondes et mélanger le chocolat et la crème fleurette.

Lorsque le mélange est liquide et lisse, c'est fini.

Ensuite, couper les fruits en petits morceaux.

Servir à table avec des brochettes et c'est prêt !

Bon appétit !

Katharina Reuse

Tarte aux pralines

(pour 8 personnes)

Ingrédients :

pour la crème de pralines

- 200g de pralines
- 300g de crème fraîche liquide
- 50g de beurre doux

pour la pâte sablée

- 250g de farine
- 175g de beurre
- 75g de sucre
- 1 œuf

Temps de préparation : 20 minutes /
Temps de cuisson : 30 minutes /**Thermostat :** Thermostat 7

Préparation :

Faire la pâte sablée (à défaut d'en utiliser une toute prête), Enduire de beurre un plat à tarte, le garnir avec la pâte, parer les bords. Entreposer 30 minutes au réfrigérateur puis cuire à blanc sur thermostat 7 pendant 15 minutes environ après avoir rempli la tarte de noyaux, de fruits secs. Décercler et mettre de côté la pâte,
Mettre le tout dans une casserole et cuire à 110°C pendant 15 minutes envion, Verser la crème aux pralines sur la pâte, Laisser refroidir au réfrigérateur, Saupoudrer de sucre glace et servir.
C'est une recette que ma mère faisait lorsque j'étais petite. Cette recette était pour ma soeur et moi comme une « tarte au bonbon ».

Bon appétit !

Margaux Gutmann

Pralinentorte

(für 8 Personen)

Zutaten:

für die Creme der Pralinen

- 200g Pralinen
- 300g Crème fraîche
- 50g Butter

für den Butterteig

- 250g Mehl
- 175g Butter
- 75g Zucker
- 1 Ei

Zubereitungszeit: 20 Minuten / **Ruhezeit:** 30 Minuten
Backzeit : 30 Minuten /**Temperatur:** 210 Grad

Zubereitung:

Butterteig machen (den fertigen verwenden). Mit der Butter die Kuchenform bestreichen, sie mit dem Teig füllen, 30 Minuten im Kühlschrank stehen lassen, dann 15min bei 210 Grad kochen, nachdem man ihn mit Nüssen und Früchten gefüllt hat.
Während der Teig bäckt, Sahne und Pralinen dazutun, dann Butter abwiegen. Alles in einen Topf geben und mit 110°C ungefähr 15 Minuten kochen. Die Sahne und die Pralinen auf den Boden des Kuchens machen. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Mit dem Puderzucker bestreuen und essen.
Das ist ein Rezept von meiner Mutter. Als ich klein war, hat meine Mutter diesen Pralinenkuchen für meine Schwester und mich gebacken. Das war wie eine «Bonbons-Torte »und es war wirklich sehr lecker !

Guten Appetit!

Margaux Gutmann

Waffeln

(für 4 Personen)

Zutaten:

-1 Waffeleisen
-1 Schüssel
-1 Teller
-250 gr. Mehl
-125 gr. Zucker
-125 gr. Butter
-1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Backpulver
-1 kleines Aromafläschchen (Zitrone)
- ½ Packung Schmant
- Milch (circa 1/8 Liter)

Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten

1. Zuerst alle Zutaten in die Schüssel geben.
2. Danach nimmt man den Mixer und rührt alles um.
3. Nun machst du das Waffeleisen an.
4. Du musst jetzt warten, bis das Waffeleisen heiß ist.
5. Nimm circa 1 Kelle vom Teig für eine Waffel.
6. Fertig. Du kannst nun die Waffel essen wie du möchtest (mit Puderzucker, Früchten…)

(Das Rezept ist für ca. 5-6 Waffeln)

Guten Appetit!

Lisa Höpfner

Gaufres

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 1 gaufrier
- un saladier
- une assiette
- 250 gr. de farine
- 125 gr. de sucre
- 3 œufs
- 125 gr. de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 petite cuillère de levure en poudre (Backpulver)
- 1 petite bouteille d'arôme de citron
- ½ pot de crème
- du lait (environ 1/8 litre)

Temps de préparation : environ 15 minutes

1. D'abord tu mets tout dans le saladier.
2. Après çà, tu prends le batteur et tu mélanges cette pâte.
3. Maintenant, tu mets le gaufrier en marche.
4. Tu dois attendre quelques minutes.
5. Quand le gaufrier est très chaud, tu peux commencer.
6. Prends une louche pour une gaufre.
7. Alors, tu peux manger ta gaufre comme tu veux
8. (avec du sucre, ou des fruits…)

(La recette est environ pour 5 ou 6 gaufres.)

Bon appétit !

Lisa Höpfner

Waffeln (Variante)

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 250g mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 g feines Salz
- 1/2 l Milch
- 3 Eier
- 80g Butter

Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten
Ruhezeit: 2 Stunden

Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen lassen und zur Seite stellen.

Mehl ine eine groβe Schüssel geben und eine kleine Mulde in der Mitte machen. In dieser Mulde das Backpulver, den Vanillen zucker und Salz geben. Dann die Milch zugeben.

Die geschlagenen Eier und die Butter hinzugeben.

Mit einem Tuch zudecken und 2 Stunden rasten lassen.

Guten Appetit!

Lisa Jungeboldt

Gaufres (Variante)

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 250g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5g de sel fin
- 1/2 litre de lait
- 3 oeufs
- 80g de beurre

Temps de préparation : environ 15 minutes
Temps de repos : 2 heures

Préparation :

Faites fondre le beurre dans une petite casserole et réservez sur le côté.

Dans un grand saladier mettez la farine et faites un petit puits au centre. Dans ce creux ajoutez la levure, le sucre vanillé et le sel, puis ajoutez le lait.

Ajoutez les oeufs battus en omelette et le beurre. Lissez l'appareil.

Couvrez dessus avec une serviette et laissez reposer 2 heures avant l'emploi.

Bon appétit !

Lisa Jungeboldt

Zimtwecken

Zutaten:

- Zutaten für den Teig:
  - 25 g Hefe
  - 50 g Butter (geschmolzen, lauwarm)
  - ¼ l Milch (lauwarm)
  - 50 g Zucker
  - 1 TL gemahlenes Kardamom
  - 700 g Weizenmehl
- Für die Füllung:
  - 3 EL Butter (geschmolzen)
  - 3 EL Zucker
  - 1 TL Zimt

Zubereitung:

Den Hefeteig zubereite. Dazu das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, die Butter, die Milch, den Zucker und den Kardamom dazugeben und kneten.
Den Teig gehen lassen. Dann ausrollen, die Füllung darauf verstreichen, und den Teig zu einer Rolle rollen:
Die Rolle in zwölf Scheiben schneiden und diese dann in Muffinförmchen legen.
Den Backofen auf 225 °C vorheizen und die Zimtwecken etwa zehn Minuten backen lassen.

Guten Appetit!

Nele Groß

Escargots à la cannelle

Ingrédients :

- Ingrédients pour la pâte
  - 25 g de levure
  - 50 g de beurre
  - ¼ litre de lait
  - 50 g de sucre
  - 1 cuillerée de cardamone
  - 700 g de farine
- Ingrédients pour le fourrage
  - 3 cuillerées à soupe de beurre
  - 3 cuillerées à soupe de sucre
  - 1 cuillerée à café de cannelle

Préparation :

On chauffe le beurre et le lait dans un pot (attention: le beurre ne dois pas devenir marron!!!). On fait la farine dans un plat. Dans la farine on fait un petit creux dans lequel on donne la levure, le sucre, le cardamom et, quand ils sont tiède, le beurre avec le lait.
On pétrit la pâte et pose lui dans le fourneau ou à un autre chaud place où la pâte peut se lever pour environ une heure ou deux.
Pour le bourrage, on chauffe le beurre comme on a fait pour la pâte. On le mélange avec le sucre et la cannelle.
On étale la pâte à une table et la bourrage sur la pâte. On roule la pâte avec le bourrage pour avoir un rouleau. On coupe le ruleau dans 12 pièces. Ils peuvent se lever encore une fois pour environ ½ heure.
On fait chauffer le four (225°) et met les petits pains de cannelles dans fourneau pour environ 10 minutes. Fini!!
Les petits pains de cannelles ne sont pas allemands, authentique, ils sont suédois. Astrid Lindgren écrit souvent de cette spécialité.
Moi, je les fais souvent parce que je les aime!

Bon appétit ! **Nele Groß**